840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:57 PM Page 1

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

*Visit **www.hamiltonbeach.com** for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

*Rendez-vous sur **www.hamiltonbeach.ca** pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

*¡Visite **www.hamiltonbeach.com.mx** para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

Questions?
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions ?
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

¿Preguntas?
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
MEX: 01 800 71 16 100
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®

Programmable Slow Cooker

Mijoteuse programmable

Olla de cocción lenta programable

English 2
Français 9
Español 16

840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:57 PM Page 2

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place removable stoneware crock or base on or near hot gas or an electric burner. Do not place slow cooker base in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect slow cooker, press OFF button on control; remove plug from wall outlet.
13. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard do not cook in base. Cook only in removable stoneware crock.
14. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods into a heated removable stoneware crock.
15. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This product is intended for household use only.

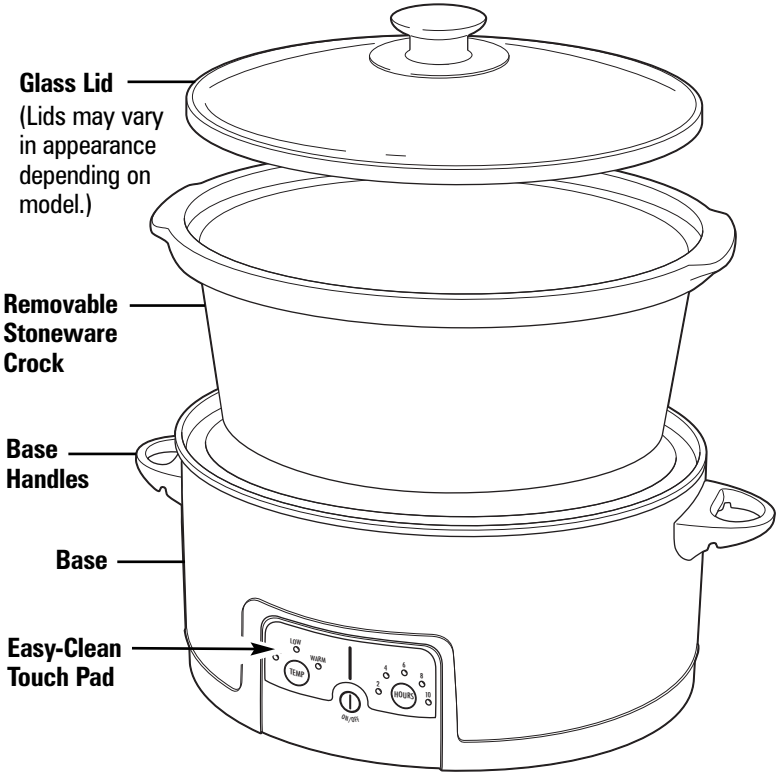
This product is only intended for the preparation, cooking, and serving of foods. This product is not intended for use with any non-food materials or products.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the slow cooker. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

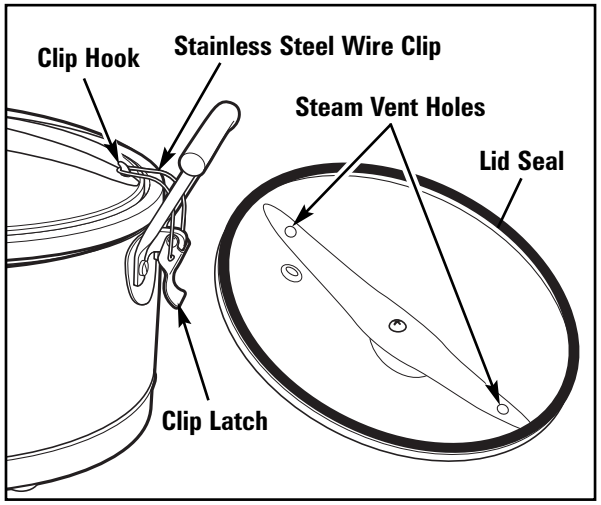
840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:57 PM Page 3

Parts and Features



Optional Accessories

(available on select models)

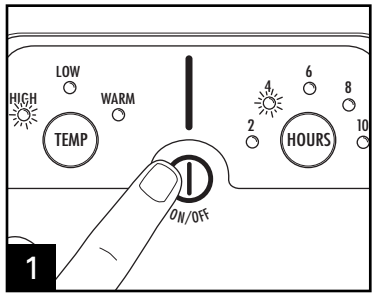


840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:57 PM Page 4

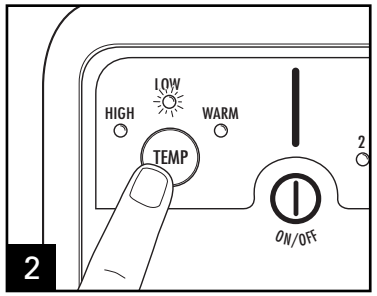
Cooking Mode

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.**
To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.

BEFORE FIRST USE: Wash glass lid and removable stoneware crock in hot, soapy water. Rinse and dry.

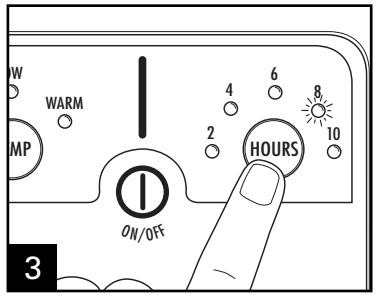


Turn unit on by pressing **ON/OFF** button. The unit will automatically default to a cooking time of 4 hours on HIGH.



Select desired cooking temperature by pressing the **TEMP** button.

NOTE: Do not use WARM setting to cook or reheat food.



Adjust cooking time by pressing the **HOURS** button. 2, 4, 6, 8, or 10 hours can be selected. Once a time has been selected, the unit will begin to count down in two-hour increments.

Once the number of cooking hours has elapsed, the unit will shift to a "keep warm" mode for a total of 4 hours, then shut off. The **WARM** and **4** LED lights will illuminate and the timer will begin to count down.

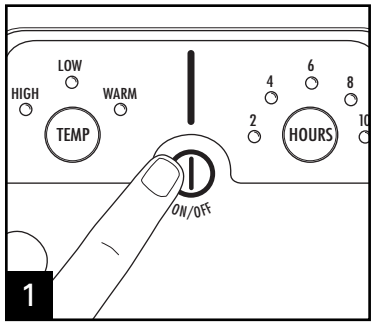
NOTES:

- The cooking temperature and selected cooking hours function independently of one another and either may be changed at any time. When a new cooking time is selected, the unit will reset to count down from the new number of hours chosen.
- As a safety precaution, the unit will not cook for more than 14 hours continuously and will shut off automatically.

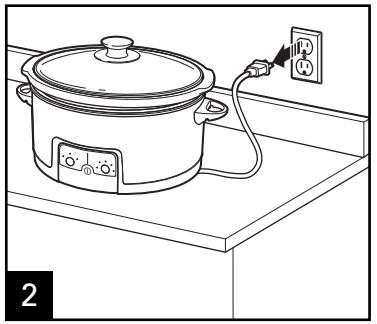
840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 3:03 PM Page 5

Care and Cleaning

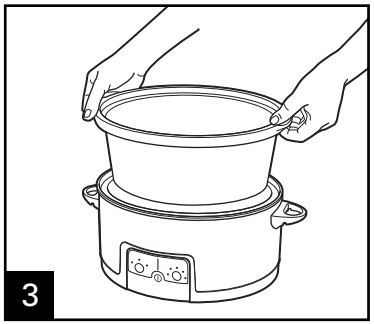
⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.**
To reduce the risk of electrical shock, do not immerse base in water.



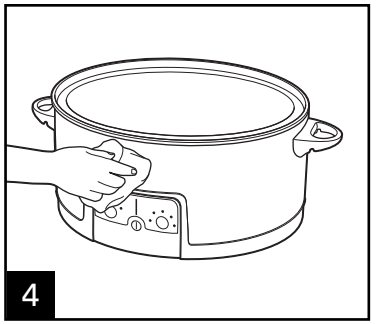
Press **OFF**.



Unplug cord from outlet.



Let removable stoneware crock cool before removing.



- Handle the removable stoneware crock and glass lid with care to ensure long life.
- Avoid sudden, extreme temperature changes. For example, do not place hot removable stoneware crock or glass lid into cold water, or onto a wet surface.
- Avoid removable stoneware crock and glass lid coming in contact with or bumping against a faucet or other hard surfaces.
- Do not use removable stoneware crock and glass lid if chipped, cracked, or severely scratched.
- Do not use abrasive cleansers or metal scouring pads.
- The bottom of the removable stoneware crock is very rough and can damage the countertop. Use caution.
- The removable stoneware crock and glass lid can become very hot. Use caution. Do not place directly on any unprotected surface or countertop.
- The **removable stoneware crock is microwave safe and oven proof,** but never heat the removable stoneware crock when empty. Never place the removable stoneware crock on a burner or stove top.
- Do not place the glass lid in a microwave oven, conventional oven, or on the stove top.

840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:57 PM Page 6

Tips for Slow Cooking

- Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.
- The removable stoneware crock should be at least half-filled for best results. If only half-filled, check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe.
- Stirring is not necessary when slow cooking and removing the glass lid results in major heat loss and the cooking time may need to be extended. However, if cooking on High, you may want to stir occasionally.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the removable stoneware crock and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. If your morning schedule doesn't allow time to prepare a recipe, do it the night before. Place all ingredients in the removable stoneware crock, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the removable stoneware crock in the slow cooker.
- Do not plug steam vent holes with paper towels or other objects. Steam vent holes allow steam to escape and wattage has been adjusted to compensate for heat loss.
- Do not use frozen, uncooked meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Some foods are not suited for extended cooking in the slow cooker. Pasta, seafood, milk, cream, or sour cream should be added 2 hours before serving. Evaporated milk or condensed soups are perfect for the slow cooker.
- The higher the fat content of the meat, the less liquid is needed. If cooking meat with a high fat content, place thick onion slices underneath so the meat will not sit on (and cook in) the fat.
- Slow cookers allow for very little evaporation. If making your favorite soup, stew, or sauce, reduce the liquid called for in the original recipe. If too thick, liquid can be added later.
- If cooking a vegetable-type casserole, there will need to be liquid in the recipe to prevent scorching on the sides of the removable stoneware crock.
- To keep previously cooked food warm (food that is already at the desired temperature), select the Warm setting.
- Reduce temperature of leftover food as quickly as possible by dividing the meal into smaller portions and placing into shallow, airtight containers to be refrigerated.

Visit ***www.hamiltonbeach.com*** *for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!*

840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:57 PM Page 7

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE
Cannot select TEMP and/or HOURS settings.	• Is the unit plugged in? • Test that the electrical outlet is working with a lamp in known working order.
Food is undercooked.	• Was food cooked on the Warm setting? Do not cook on Warm setting; always cook on Low or High heat settings. • Did you select the Low heat setting, but used a cooking time based on the High heat setting? • Did you have the glass lid placed correctly on the slow cooker?
The food isn't done after cooking the amount of time recommended in my recipe.	• This can be due to voltage variations (which are commonplace everywhere) or altitude. The slight fluctuations in power do not have a noticeable effect on most appliances. However, it can alter the cooking times in the slow cooker by extending the cooking times. Allow sufficient time and select the appropriate heat setting. You will learn through experience if a shorter or longer time is needed.
My meal was overcooked. Why?	• Was the removable stoneware crock at least half-full? The slow cooker has been designed to thoroughly cook food in a filled removable stoneware crock. If the removable stoneware crock is only half-filled check for doneness 1 to 2 hours earlier than recipe time. • Did you select hours based on a Low heat recipe? • Foods will continue to increase in temperature after desired temperature has been reached.

840178203 ENv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:57 PM Page 8

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

840178203 FRv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 9

DIRECTIVES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro de service aux clients, sans frais d'interurbain, pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne déposez pas la mijoteuse ou sa base sur un rond de cuisinière au gaz ou électrique ou à proximité d'un de ces éléments. Ne placez pas la base de la mijoteuse dans un four chaud.
11. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
12. Pour déconnecter la mijoteuse, tourner le bouton de commande à OFF ; débrancher la fiche de la prise.
13. **MISE EN GARDE :** Afin de prévenir l'endommagement ou le risque de choc, ne pas cuire dans la base. Cuire seulement dans le pot de grès amovible.
14. Éviter les changements de température soudains tels que l'addition d'aliments réfrigérés dans un plat chauffé.
15. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

AUTRES RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA SÉCURITÉ DU CONSOMMATEUR

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

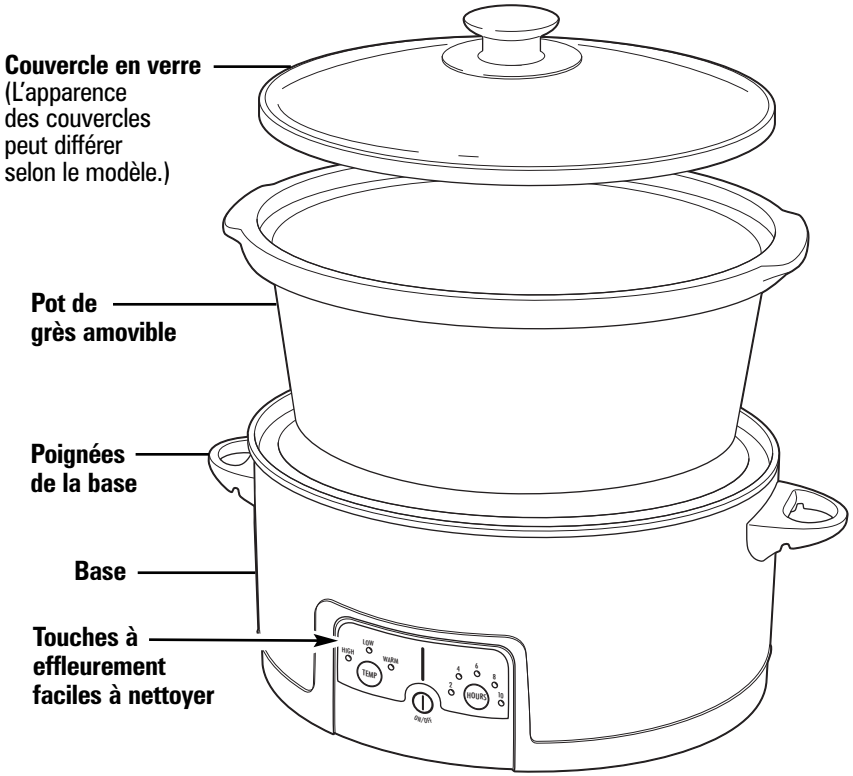
Ce produit est conçu uniquement pour préparer, faire cuire et servir des aliments. Ce produit n'est pas conçu pour une utilisation avec toute autre matière ou produit non alimentaire.

AVERTISSEMENT ! Danger d'électrocution : Cet appareil électoménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le danger d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si la fiche n'entre pas bien, retournez-la. Si elle continue à ne pas bien entrer, demandez à un électricien de remplacer la prise.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l'on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l'appareil ou supérieur. Lorsqu'on utilise une rallonge, s'assurer qu'elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

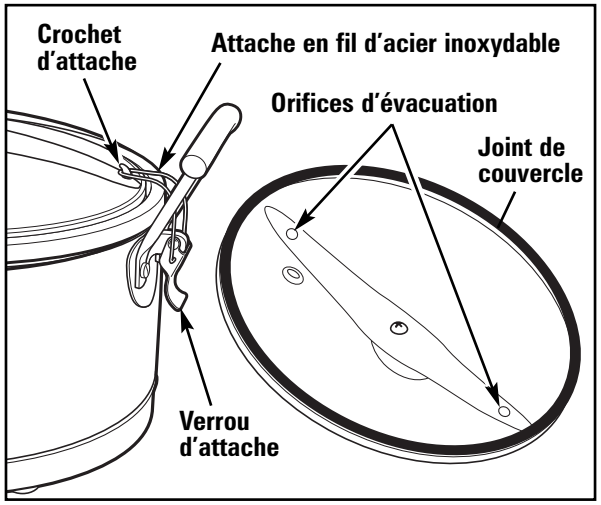
840178203 FRv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 10

Pièces et caractéristiques



Accessoires facultatifs

(disponible sur certains modèles)

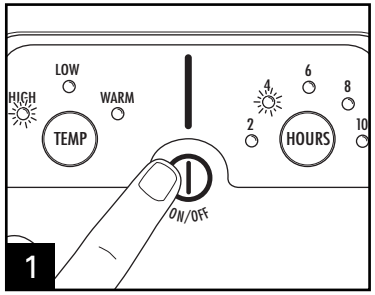


840178203 FRv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 11

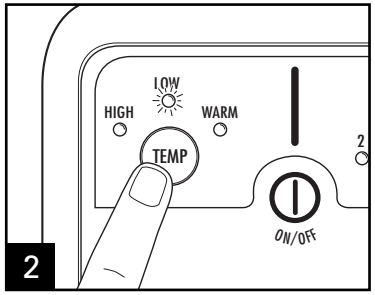
Mode cuisson

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.**
Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Lavez le couvercle en verre et le pot de grès amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et faites sécher.

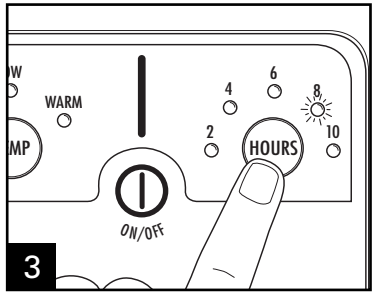


Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **ON/OFF** (marche/arrêt). L'appareil inscrira par défaut un temps de cuisson de 4 heures à température élevée (HIGH).



Choisissez la température de cuisson désirée en appuyant sur le bouton **TEMP**.

NOTE : N'utilisez pas le réglage WARM pour faire cuire la nourriture ou pour la réchauffer.



Réglez le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **HOURS**. Vous pouvez sélectionner 2, 4, 6, 8 ou 10 heures. Après avoir réglé le temps de cuisson, l'appareil débutera le décomptage par incrément de 2 heures.

Quand le nombre d'heures de cuisson est écoulé, l'appareil passera en mode "mijoter" pendant 4 heures ; il s'éteindra par la suite. Les **4** lumières DEL et la lumière **WARM** s'allumeront et la minuterie débutera le décomptage.

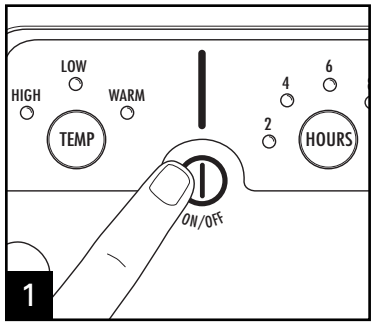
NOTES :

- La température de cuisson et le temps de cuisson sélectionnées fonctionnement indépendamment l'une de l'autre ; l'une ou l'autre peut être modifiée en tout temps. Lorsque vous sélectionnez un nouveau temps de cuisson, l'appareil se réglera à nouveau pour débuter le décomptage à partir du nouveau nombre d'heures sélectionné.
- Par mesure de sécurité, l'appareil ne fonctionnera pas en mode cuisson continue pendant plus de 14 heures; il s'éteindra automatiquement.

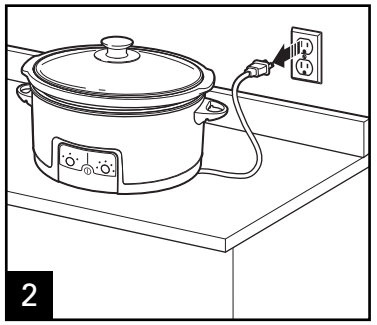
840178203 FRv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 12

Entretien et nettoyage

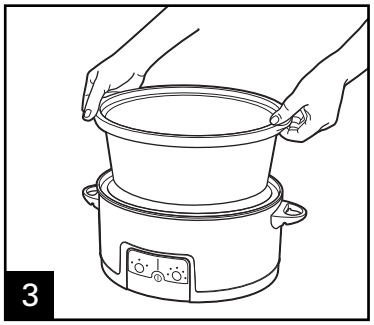
⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.**
Pour réduire le danger d'électrocution, n'immergez jamais la base dans de l'eau.



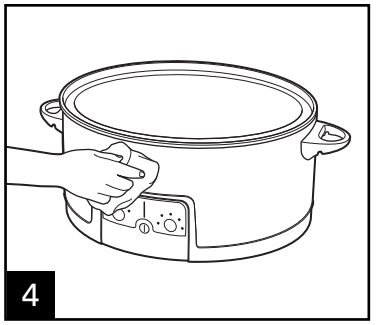
Appuyez sur **OFF** (arrêt).



Débranchez le cordon de la prise.



Laissez la mijoteuse refroidir avant de la retirer de sa base.

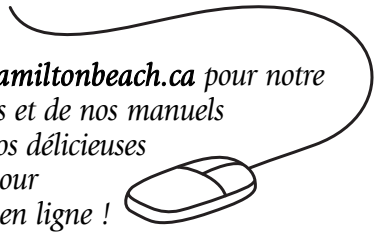


- Manipulez le pot de grès amovible et le couvercle en verre avec soins pour qu'ils durent longtemps.
- Évitez tout changement soudain, extrême de température. Par exemple, ne placez jamais le pot de grès amovible ou le couvercle en verre chaud dans de l'eau froide ou dans une surface mouillée.
- Évitez de mettre en contact ou de heurter le pot de grès amovible et le couvercle en verre avec un robinet ou toute autre surface dure.
- N'utilisez jamais le pot de grès amovible ou le couvercle en verre s'il est ébréché, fendu ou rayé.
- N'utilisez jamais de nettoyants abrasives ou de tampons de récurage en métal.
- Le bas du pot de grès amovible est très rude et peut endommager le comptoir. Faites attention.
- Le couvercle en verre et le pot de grès amovible peuvent devenir brûlants. Faites attention. Ne les placez pas directement sur une surface sans protection ou un comptoir.
- Le **pot de grès amovible va au four à micro-ondes et au four conventionnel,** mais ne le réchauffez jamais quand il est vide. Ne mettez jamais le pot de grès amovible sur un brûleur ou une surface chauffante de cuisinière.
- Ne mettez jamais le couvercle en verre dans un four à micro-ondes, dans un four conventionnel ou sur une surface chauffante de cuisinière.

840178203 FRv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 13

Renseignements pratiques pour mijoter

- La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.
- Vous devez remplir au moins à moitié le pot de grès amovible pour obtenir de bons résultats. S'il est seulement à moitié rempli, vérifiez si le plat est cuit 1 à 2 heures avant l'heure indiquée par la recette.
- Vous n'avez pas besoin de remuer quand vous mijotez et si vous enlevez le couvercle en verre, vous provoquerez une perte majeure de chaleur et vous devrez peut-être augmenter le temps de cuisson. Cependant, si le réglage de température est HAUT, vous pouvez remuer de temps en temps.
- Si vous cuisinez des soupes ou des ragoûts, laissez un espace libre de 2 pouces (5 cm) entre le haut du pot de grès amovible et l'aliment, de manière à ce que la recette puisse mijoter.
- Beaucoup de recettes exigent une journée entière de cuisson. Si votre emploi du temps du matin ne vous donne pas le temps de préparer une recette, faites-le la nuit précédente. Placez tous les ingrédients dans le pot de grès amovible, couvrez et réfrigérez pendant la nuit. Le lendemain matin, placez simplement le pot dans la mijoteuse.
- Ne pas boucher les orifices d'évacuation avec des serviettes de papier ou d'autres objets. Les orifices d'évacuation permettent l'échappement de la vapeur et la puissance a été réglée pour compenser la perte de chaleur.
- N'utilisez jamais de viande congelée, non cuite dans la mijoteuse. Dégelez toute viande ou toute volaille avant de la faire mijoter.
- Certains aliments ne conviennent pas à la cuisson prolongée dans la mijoteuse. Vous devez ajouter les pâtes, les fruits de mer, le lait, la crème ou la crème fraîche 2 heures avant de servir. Les soupes condensées et le lait concentré sont parfaits pour la mijoteuse.
- Plus la viande est grasse, moins vous avez besoin de liquide. Si vous cuisez de la viande qui est très grasse, mettez des tranches d'oignon épaisses en dessous, de manière à ce que la viande ne baigne pas (et ne cuise pas) dans la graisse.
- Il y a très peu d'évaporation dans une mijoteuse. Pour faire votre soupe, votre sauce ou votre ragoût favori, réduisez la quantité de liquide de la recette. Si le résultat est trop épais, vous pourrez toujours ajouter du liquide plus tard.
- Si vous cuisez une casserole de légumes, vous devez ajouter du liquide à la recette pour éviter d'écorcher les côtés du pot de grès amovible .
- Pour conserver au chaud les aliments cuits antérieurement (des aliments qui sont déjà à la température désirée), sélectionnez le réglage WARM.
- Réduisez aussi rapidement que possible la température de la nourriture qui n'a pas été consommée en la divisant en portions réfrigérées dans des contenants hermétiques et peu profonds.



Rendez-vous sur ***www.hamiltonbeach.ca*** *pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !*

840178203 FRv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 14

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE
Ne peut sélectionner le réglage de TEMP et/ou HOURS.	• Est-ce que la fiche de l'appareil est branchée ? • Vérifiez que la prise électrique fonctionne bien avec une lampe qui s'allume bien.
Les aliments ne sons pas assez cuits.	• Est-ce que les aliments ont cuit en réglage CHAUD ? Ne faites pas cuire en réglage CHAUD. Faites toujours cuire en réglage BAS ou HAUT. • Avez-vous choisi le réglage BAS, tout en utilisant le temps de cuisson adéquat pour un réglage HAUT ? • Avez-vous bien placé le couvercle en verre sur la mijoteuse ?
Les aliments ne sont pas cuits à la fin du temps de cuisson recommandé dans ma recette.	• Ce manque de cuisson est peut-être dû à une variation de voltage (il y en a partout) ou à l'altitude. Les petites fluctuations de courant n'ont pas d'effet notable sur la plupart des appareils électroménagers. Cependant, elles peuvent modifier les temps de cuisson dans la mijoteuse en allongeant ce temps de cuisson. Laissez suffisamment de temps et choisissez le bon réglage de température. L'expérience vous apprendra si vous avez besoin de plus ou de moins de temps.
Mon repas a trop cuit. Pourquoi ?	• Est-ce que le pot de grès amovible était au moins moitié plein ? La mijoteuse est conçue pour bien cuire les aliments dans un pot de grès amovible plein. Si le pot de grès amovible est seulement plein à demi, vérifiez la cuisson de vos aliments 1 ou 2 heures avant la fin du temps de recette. • Avez-vous choisi les heures en vous basant sur une recette à température basse ? • La température des aliments continuera à augmenter après avoir atteint la température désirée.

840178203 FRv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 15

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 16

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza.
7. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
8. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodo-mésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
11. No coloque la vasija o base sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente. No coloque la base se la olla de cocción lento sobre un horno calentado.
12. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Para desconectar la olla eléctrica de cocción lenta, coloque la perilla en la posición apagada (O/OFF); saque el enchufe del tomacorriente.
14. PRECAUCIÓN: Para evitar daños o peligros de choque eléctrico no cocine sobre la base. Cocine solamente dentro del vasija de cerámica removible.
15. Evite cambios repentinos de temperatura, como la adición de alimentos refrigerados en una vasija caliente.
16. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INFORMACIÓN ADICIONAL DE SEGURIDAD

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

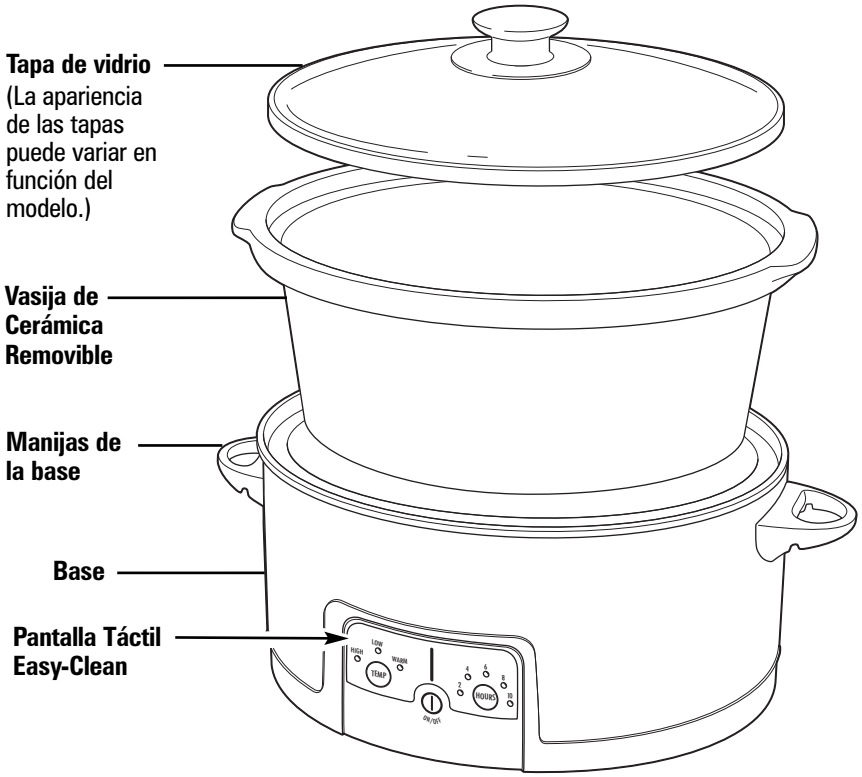
Este producto está concebido para la preparación, cocción y servicio de alimentos. Este producto no está concebido para su uso con materiales o productos no alimenticios.

¡ADVERTENCIA! Peligro de descarga eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no embona, inviértalo. Si aún así no embona, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. Las especificaciones eléctricas nominales del cable de extensión debe ser igual o mayor que la especificaciones nominal de la cafetera. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mesa o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

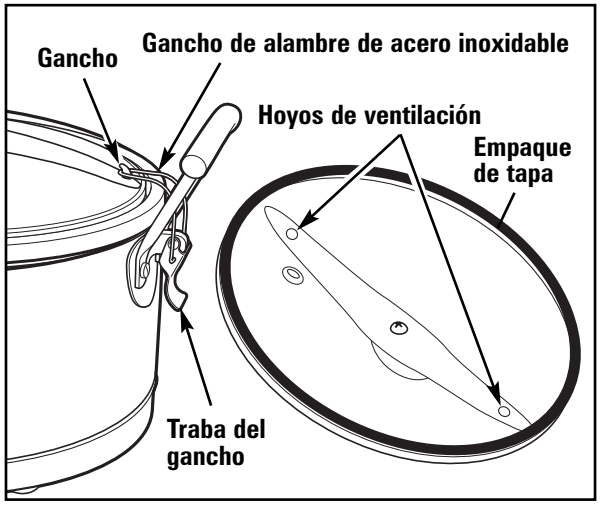
840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 17

Piezas y características



Accesorios Opcionales

(disponible en algunos modelos)

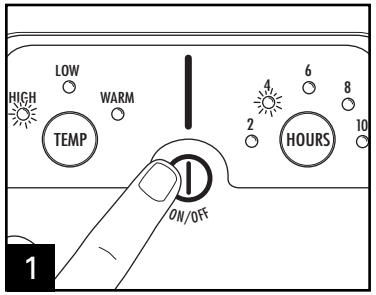


840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 18

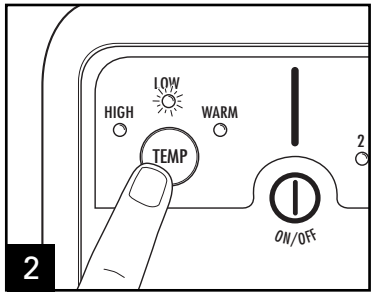
Modo de Cocción

⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.**
Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la tapa de vidrio y el vasija de cerámica removible en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.

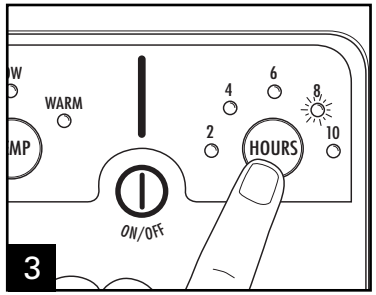


Encienda la unidad presionando el botón de **ON/OFF** (ENCENDIDO/APAGADO). La unidad cambiará automáticamente a un tiempo de cocción predeterminado de 4 horas en ALTO.



Seleccione la temperatura de cocción deseada presionando el botón **TEMP**.

NOTA: No use el ajuste de CALIENTE para cocinar o recalentar el alimento.



Ajuste el tiempo de cocción presionando el botón de **HOURS** (HORAS). Se pueden seleccionar 2, 4, 6, 8, o 10 horas. Una vez que se ha seleccionado el tiempo, la unidad comenzará a contar hacia atrás en incrementos de dos horas.

Una vez que el número de horas de cocción han pasado, la unidad cambiará al modo para "permanecer caliente" por un total de 4 horas y luego se apaga. Las luces de **WARM** (CALIENTE) y los **4** LED se iluminarán y el contador comenzará a contar.

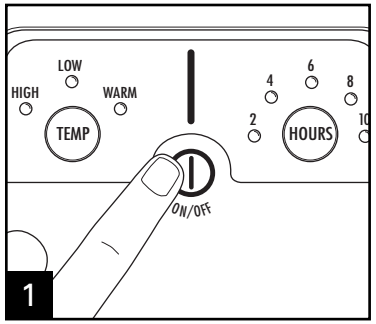
NOTAS:

- La temperatura de cocción y las horas de cocción seleccionadas funcionan independientemente una de la otra y cualquiera puede cambiarse en cualquier momento. Cuando se seleccione un nuevo tiempo de cocción, la unidad se reajustará para contar hacia atrás desde el nuevo número de horas seleccionado.
- Como una precaución de seguridad, la unidad no cocinará por más de 14 horas continuamente y se apagará automáticamente.

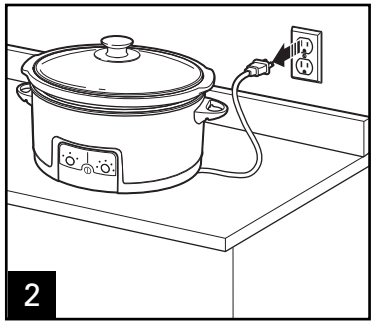
840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 19

Cuidados y limpieza

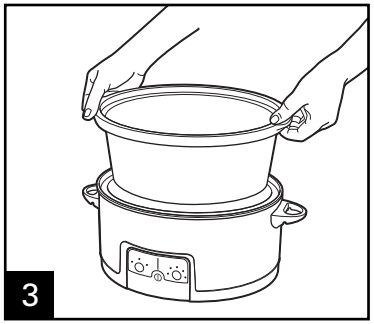
⚠ ADVERTENCIA **Peligro de Descarga Eléctrica.**
Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja la base en agua.



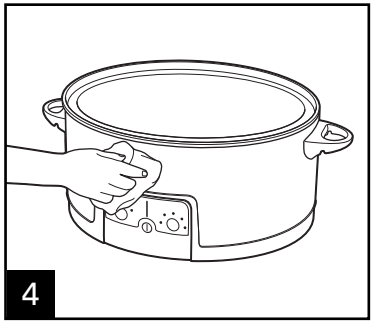
Presione **OFF** (apagado).

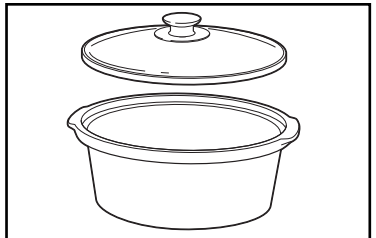


Desenchufe el cable del tomacorriente.



Permita que la vasija se enfríe antes de remover.





SEGURIDAD DEL LAVAVAJILLAS

- Manipule con cuidado el vasija de cerámica removible y la tapa de vidrio para garantizar una larga vida útil.
- Evite cambios de temperatura extremos. Por ejemplo, no coloque el recipiente de cerámica y la tapa de vidrio calientes en agua fría o en una superficie húmeda.
- Evite que el vasija de cerámica removible y la tapa de vidrio entren en contacto o choquen contra una canilla u otras superficies duras.
- No use el vasija de cerámica removible y la tapa de vidrio si se encuentran saltados, rajados o severamente rayados.
- No utilice limpiadores abrasivos o esponjillas de metal.
- La parte inferior del vasija de cerámica removible es muy áspero y puede dañar la mesada. Use con precaución.
- El vasija de cerámica removible y la tapa de vidrio pueden calentarse bastante. Tenga cuidado. No los coloque directamente sobre cualquier superficie sin protección o la mesada.
- El **vasija de cerámica removible es apto para microondas y horno,** pero nunca lo caliente cuando esté vacío. Nunca lo coloque sobre una estufa.
- No coloque la tapa de vidrio en un microondas, un horno convencional o una estufa.

840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 20

Consejos para cocción lenta

- Los alimentos seguirán elevando su temperatura después de haber alcanzado la temperatura deseada.
- Para mejores resultados, el vasija de cerámica removible debe estar lleno por lo menos hasta la mitad. Si sólo está lleno hasta la mitad, verifique el nivel de cocción 1 a 2 horas antes de lo señalado en la receta.
- No hace falta revolver cuando se cocina a fuego lento y si usted quita la tapa de vidrio provocará una pérdida de calor importante y quizás haya que prolongar el tiempo de cocción. Sin embargo, si cocina en High (alto), es preferible que revuelva de vez en cuando.
- Si está cocinando sopas o guisos, deje un espacio de 2 pulgadas (5 cm) entre la parte superior del recipiente de cerámica y los alimentos para que la preparación pueda llegar a hervir.
- Muchas recetas deben ser cocinadas durante todo un día. Si sus horarios de la mañana no le dejan tiempo para preparar una receta, hágala la noche anterior. Coloque todos los ingredientes en el vasija de cerámica removible, cubra y deje en la heladera durante la noche. En la mañana, simplemente coloque el recipiente en la olla de cocción lenta.
- No tape los hoyos de ventilación con toallas de papel u otros objetos. Los hoyos de ventilación permiten que el vapor escape y el wattaje ha sido ajustado para compensar la pérdida de calor.
- No use carne congelada sin cocinar en la olla de cocción lenta. Descongele todas las carnes vacunas y de aves antes de iniciar la cocción lenta.
- Algunos alimentos no son adecuados para una cocción prolongada en la olla. Las pastas, frutos de mar, leche, crema o crema agria deben agregarse 2 horas antes de servir. La leche evaporada o las sopas condensadas son perfectas para la olla de cocción lenta.
- Cuanto mayor sea el contenido de grasa de la carne, menor será la cantidad de líquido necesaria. Si va a cocinar carne con un elevado contenido de grasa, coloque rodajas gruesas de cebolla debajo para que la carne no se deposite (y se cocine) sobre la grasa.
- Las ollas de cocción lenta permiten una evaporación muy pequeña. Al hacer su sopa, guiso o salsa preferidos, reduzca el líquido señalado en la receta original. Si la preparación queda muy espesa, el líquido puede agregarse más tarde.
- Si hace un guiso de vegetales, tendrá que haber líquido en la preparación para evitar que se quemen los lados del recipiente.
- Para mantener caliente la comida previamente cocinada (alimento que ya se encuentra a la temperatura deseada), seleccione el ajuste de Caliente.
- Reduzca la temperatura de los restos de comida tan pronto como sea posible, dividiendo la comida en porciones más pequeñas y colocando la misma en envases herméticos y poco profundos para ser refrigerada.

¡Visite ***www.hamiltonbeach.com.mx*** *para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!*

840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 21

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE
No puedo seleccionar los ajustes de TEMP y/o HORAS.	• ¿La unidad está enchufada? • Verifique que el tomacorriente funcione mediante una lámpara que esté en condiciones perfectas.
Los alimentos no están bien cocidos.	• ¿Los alimentos fueron cocinados en la configuración de Warm (Calentar)? No cocine en esta configuración; hágalo siempre en las configuraciones de calor Low (baja) o High (alta). • ¿Eligió la configuración de calor Low (baja) pero utilizó un tiempo de cocción basado en la configuración de calor High (alta)? • ¿Colocó la tapa de vidrio correctamente en la olla de cocción lenta?
Los alimentos no quedan cocidos después de cocinarlos durante el tiempo recomendado en la receta.	• Esto puede deberse a variaciones de voltaje (algo común en todas partes) o altitud. Las ligeras fluctuaciones de energía no tienen un efecto evidente en la mayoría de los electrodomésticos. Sin embargo, puede alterar los tiempos de cocción en la olla de cocción lenta extendiendo los tiempos de cocción. Calcule tiempo suficiente y seleccione la configuración de calor adecuada. A través de la experiencia, aprenderá a darse cuenta si necesita más o menos tiempo.
¿Mis alimentos se cocieron de más? ¿Por qué?	• ¿El vasija de cerámica removible se encontraba por lo menos lleno a la mitad? La olla de cocción lenta ha sido diseñada para cocinar los alimentos completamente en un recipiente lleno. Si éste se encuentra sólo por la mitad, verifique el nivel de cocción 1 ó 2 horas antes del tiempo señalado en la receta. • ¿Eligió el tiempo en base a una receta de calor Low (baja)? • Los alimentos continúan subiendo la temperatura después de que se ha alcanzado la temperatura deseada.

840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 22

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 23

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

840178203 SPv01.qxd:Layout 1 8/25/10 2:58 PM Page 24

Modelos:	Tipo:	Características Eléctricas:		
33147	SC34	120V ~	60Hz	195W
33247	SC34	120V ~	60Hz	195W
33252	SC37	120V ~	60Hz	230W
33253C	SC37	120V ~	60Hz	230W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".